Pasztet z gotowanej ryby w cieście półfrancuskim

Dodano: 2010-01-01 17:27:46
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1357 razy.

Ciasto:
30 dag mąki
20 dag margaryny
10 dag śmietany
jajo
2 żółtka
Masa pasztetowa:
75 dag dorsza (szczupaka, leszcza, płoci)
15 dag sera szwajcarskiego
2 łyżki margaryny
4 łyżki mąki pszennej
seler
pietruszka
cebula
szklanka mleka
3-4 jaja
liść laurowy
pieprz
gałka muszkatołowa
sól

Mąkę przesiać , posiekać z margaryną, dodać resztę składników, zagnieść ciasto, rozwałkować w prostokąt, złożyć na 3 części i postępować dalej jak z ciastem francuskim, tj. rozwałkować 2-3 razy i pozostawić na noc w chłodnym miejscu, zawinięte w serwetę lub pergamin, aby nie wysychało. Następnie wylepić nim dno i boki tortownicy i podpiec. Z oczyszczonej i opłukanej włoszczyzny z dodatkiem liścia laurowego ugotować wywar. Dorsza obrać ze skóry, włożyć do osolonego, wrzącego wywaru i gotować powoli ok. 15 min., po czym odstawić do ostygnięcia. Zrobić zasmażkę z margaryny i mąki, rozprowadzić mlekiem (sos powinien być gęsty). Do ochłodzonego sosu wbić żółtka, osolić , dodać utartą gałkę muszkatołową, zmielony pieprz i ser utarty na tarce. Ugotowaną rybę obrać z ości, zemleć w maszynce, wymieszać dokładnie z sosem na gładką masę i dodać pianę z białek ubitą na sztywno. Masę włożyć do tortownicy z podpieczonym ciastem i piec ok. 60 min. Po upieczeniu wyjąć z formy na okrągły półmisek. Podawać z sosem koperkowm, cytrynowym lub pieczarkowym.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD